

石川尚美先生のチーズ講座

<日時> 2017年7月1日(土) 15:00-17:00

<参加費用> おひとり様 2500円(税別)ご予約制となります

内容 : OcciGabi Winery 醸造所をご案内後、レストランにてチーズ

(4種類)とワイン(4種類)のマリアージュを楽しみながら、石川尚美先生のチーズのお話を聞きします。



<石川尚美先生のプロフィール>

石川尚美チーズサロン代表、北海道出身、短大卒業後、航空会社に就職し客室乗務員として勤務、そのうち約5年間を教官として新人および現役の客室乗務員の訓練を担当。

99年よりチーズ・ワイン・日本酒のセミナー、イベントを開催し今日に至る。

<資格>日本ソムリエ協会認定ソムリエ、テーブルマナー講師(洋食・中華)、チーズ&ワインアカデミー東京認定:マスターオブチーズ、チーズプロフェッショナル協会認定:チーズプロフェッショナル、日本ベジタブル&フルーツマイスター協会認定:ジュニアマイスター

<称号> シュヴァリエ・デュ・タストフロマージュ(フランスチーズ鑑評騎士)叙任

コマンドリー・ド・ボルドー コマンドゥール(ボルドーワイン騎士)叙任

ぶどう畑の中のワイナリー・レストラン

OcciGabi

〒046-0012 余市町山田町 635

TEL 0135(48)6163

FAX 0135(48)6164

ミシュラン北海道掲載記念ワイン会

＜日時＞ 2017年7月22日(土) 17:30-20:00

＜費用＞ おひとり様 12,000円(税別)ご予約制

内容:ミシュランガイド北海道の掲載を記念して土別産サフオーク種マトンを使った特別コース料理とワイン 8種類をお楽しみ頂きます。

＜余市駅からの送迎あり。ご予約の際にお申しつけください。＞



ぶどう畑の中のワイナリー・レストラン

Occi Gabi

〒046-0012 余市町山田町 635

TEL 0135(48)6163

FAX 0135(48)6164